

## Actividades Clave

Para que nuestro negocio de restauración funcione, a continuación, mostramos qué no puede fallar en nuestro restaurante:

- **En cuanto a la producción,** estamos hablando de la base de todo restaurante. La elaboración de los diferentes platos y una buena organización y mucho control, teniendo en cuenta que todo lo que hagamos se corresponda con la información que se ofrezca a través de la app.
- **Por otro lado, la gestión de compras y adquisición de productos.** Resulta clave, es vital, ya que va a determinar, por un lado, el coste que nos va a suponer la adquisición continua de los productos y, por otro, la calidad de estos, un aspecto vital para el desarrollo positivo del proyecto.
- **Y por último y resumiendo, el marketing.** Tenemos un gestor especialista en Redes Sociales y, además, la app de nuestro restaurante, que pretende ser punta de lanza en el sector empresarial.

## Aplicación innovadora

Han conseguido desarrollarnos una aplicación compatible con los Sistemas Operativos más utilizados en smartphones y *tablets*.

Esta aplicación recogerá las siguientes utilidades y servicios:

- Menús especializados y clasificados por colores.
- Reserva del restaurante e incluso pago de menús por adelantado.
- Servicio de camareros, cada mesa dispondrá de una Tablet preparada especialmente para el restaurante. Desde la misma los clientes piden lo que desean y un empleado del servicio servirá los platos. Desde la propia app pueden pedir la cuenta, además de contar con una sección para recomendaciones.